GROUPE ICV
L'art & l'expertise du vin

PRODUIT ŒNOLOGIQUE
Nutriments

O'TROPIC
Le plein d'arômes !

O'TROPIC
BLANCS & ROSÉS

*Depuis presque 10 ans le Groupe ICV innove et défend l'intérêt des **apports azotés organiques**. En collaboration avec Lallemand, nous avons développé une nouvelle famille de produits de la levure pour vous aider à **atteindre vos objectifs sensoriels**. Grâce à O'Tropic®, mis au point pour vos process de **blancs ou rosés** à **profil « exotique »**, devenez désormais l'acteur de la nutrition azotée la plus adaptée à vos objectifs.*

Pourquoi choisir O'Tropic® ?

• Pour atteindre plus facilement les profils « exotique - agrumes »



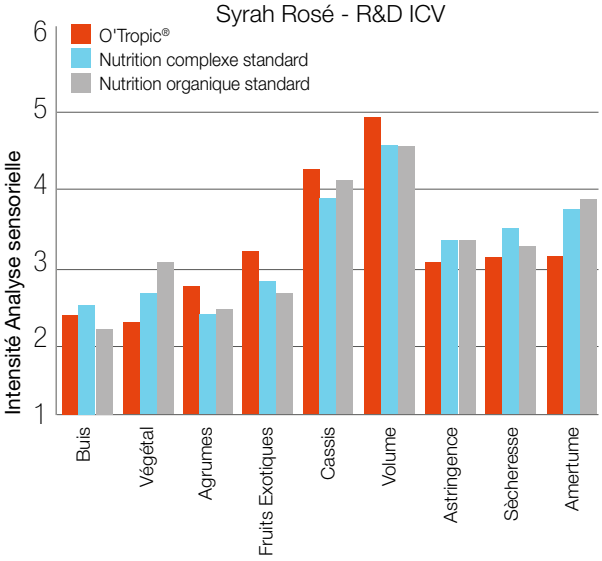
> La composition originale de O'Tropic® fournit à la levure une source d'azote **totalement organique**, facilement assimilable et testée pour **favoriser l'expression aromatique «thiolée».**

> **Au levurage**, O'Tropic® apporte les acides aminés efficaces, au moment où la levure est en capacité de les utiliser pour produire ses composés d'arômes.

> O'Tropic® favorise la **conversion des précurseurs** d'arômes en molécules aromatiques pendant les premiers jours de la fermentation alcoolique, contrairement à l'azote minéral.

> Par sa libération progressive d'acides aminés et de petits peptides, O'Tropic® réduit la production par la levure de composés soufrés négatifs au cours de la FA : il **limite les déviations organoleptiques**, qui pourraient masquer les attributs positifs de vos raisins.

Effet de la nutrition avec O'Tropic®
Syrah Rosé - R&D ICV



• Pour sécuriser vos fermentations

> Sur des moûts **faiblement à moyennement carencés en azote**, O'Tropic® assure une **fermentation complète** et ce même dans des conditions difficiles, pour autant que les autres points clefs soient maîtrisés.

> L'azote organique libéré par O'Tropic® est assimilé plus **lentement** et **régulièrement** par les levures que l'azote d'origine minérale (DAP, SDA…), assurant alors une nutrition azotée **équilibrée** pendant toute la phase de croissance cellulaire et limitant les risques de montée en température. O'Tropic® libère en particulier des petits peptides et des facteurs de résistance aux stress.



Nutriments O'TROPIC



• Pour maîtriser la qualité de vos intrants

> De source **100% organique**, O'Tropic® est utilisable pour l'élaboration de vins NOP.

> Une traçabilité de fabrication assurée par son producteur Lallemand (entreprise certifiée ISO).

> Sa dissolution rapide et directe dans le moût facilite sa mise en œuvre.

O'Tropic® c'est aussi :

• La garantie d'un complément azoté 100% organique, fiable et performant :

> Sélectionné et testé par l'équipe du Service Recherche et Développement du Groupe ICV, plus de 30 ans d'expérience dans la maîtrise des fermentations !

> Produit selon un procédé exclusif, séché et emballé par la société Lallemand, un des principaux acteurs dans la fabrication de biotechnologies sur le marché du vin.

• Le choix d'un produit naturel et en totale conformité :

> Issu exclusivement de levures naturelles œnologiques *Saccharomyces cerevisiae*, n'ayant fait l'objet d'aucune manipulation génétique.

> Conforme aux spécifications techniques de l'OIV.

• Un conditionnement adapté :

Dose pour 25 hL (sachet de 1 kg) avec une date limite d'utilisation optimale (DLUO) de 4 ans.

Le saviez-vous ?

Comme l'ont montré plusieurs travaux de recherche, l'usage exclusif d'azote minéral (phosphate ou sulfate di-ammonique) comme nutriment pour la levure, réduit le taux de conversion des précurseurs de thiols aromatiques positifs.



Recommandations d'emploi

Selon les essais effectués par l'ICV et Lallemand, nous recommandons d'**apporter O'Tropic® en une seule dose, d'au moins 40 g / hL au levurage**. Si la dose devait être insuffisante pour combler le déficit azoté, réalisez un apport complémentaire de Fermaid®E Blanc entre le tiers et la mi - FA.

05/2017. Crédits photos : Fotolia et ICV - © www.com-ocean.com

Vous souhaitez essayer O'Tropic®? Parlez-en avec votre consultant. Il est à votre service pour vous aider dans vos choix et vous accompagner dans l'atteinte de vos objectifs.

Beaumes de Venise :	T. 04 90 12 42 60	Montpellier :	T. 04 67 07 04 80
Béziers :	T. 04 67 62 00 24	Narbonne :	T. 04 68 41 04 35
Brignoles :	T. 04 94 37 01 90	Nîmes :	T. 04 66 64 70 82
Carcassonne :	T. 04 68 78 64 00	Perpignan :	T. 04 68 54 84 84
La Tour d'Aigues :	T. 04 90 07 47 10	Ruoms :	T. 04 75 88 00 81

GROUPE ICV
L'art & l'expertise du vin

Retrouvez tous les produits et services du Groupe ICV sur www.icv.fr